

Печь конвекционная Arach AD46MP ECO

Конвекционная печь **Arach AD46MP ECO** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.



В комплект поставки входят 2 листа для выпечки размером 600x400 мм.

Особенности:

- Инжекторный тип образования пара
- Кнопка принудительного впрыска пара
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 85260 руб.

Характеристики	
Высота	560 мм
Ширина	750 мм
Глубина	650 мм
Мощность	6.2 кВт
Противень	600x400 мм, GN 1/1
Управление	электромеханическое
Подключение	220 В, 380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	49 кг
Вес (без упаковки)	39 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	4
Габариты в упаковке	850x800x660 мм

Характеристики

Температурный режим	от 0 до 285 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	75 мм
Количество скоростей вентилятора	1

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23